



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS BUAH PEPAYA
(CARICA PAPAYA L.)

ABSTRACT

Pengaruh Tingkat Kematangan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas
Pepaya (Carica papaya L.)
(Effect of Maturity Level and Long Storage on Quality of Papaya (Carica papaya L.))

Ruslaini

1

, Rita Hayati

1,

1

1)

Bagian Pascapanen

,

Siti Hafisah

Program Hortikultura, Universitas Syiah Kuala, Darussalam 23111,

Indonesia

ABSTRACT. Tanaman pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan salah satu tanaman buah tropis yang berasal dari Meksiko Selatan, kemudian menyebar ke seluruh dunia termasuk Indonesia. Kandungan gizi pepaya terdiri dari 8590%

air,

10-13%

gula

dan

0.6%

protein,

vitamin

A,

B1,

B2

dan

C.

Pepaya

merupakan

buah

yang

relatif

lebih

mudah

rusak

dibandingkan

dengan

buah-buahan

lainnya

karena

mempunyai

kulit



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

yang
tipis
sehingga
sangat
rentan
terhadap

benturan

dan luka yang memungkinkan terjadinya aktivitas mikroorganisme. Kualitas buah klimakterik sangat tergantung dari ketepatan waktu panen dan lama penyimpanannya. Jika tingkat kematangan buah dapat diprediksi dengan tepat sebelum proses pemanenan maka akan mempermudah para pelaku agribisnis pepaya dalam mengatur tujuan pemasarannya. Tingkat kematangan dan lama penyimpanan yang tepat dan sesuai dapat mempertahankan kondisi segar produk hortikultura dan memperpanjang masa simpannya sehingga dapat terjaga ketersediaannya sepanjang tahun. Pepaya yang digunakan pada penelitian adalah varietas calina yang dipanen pada tingkat kematangan 25%, 50% dan 75%. Lama penyimpanan yang digunakan adalah lama penyimpanan selama 3, 6, 9 hari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kematangan dan lama penyimpanan terhadap kualitas pepaya, serta interaksi terhadap tingkat kematangan dan lama penyimpanan terhadap kualitas pepaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa buah pepaya Tingkat kematangan Buah warna hijau dengan semburat kuning 50% memberikan kualitas terbaik terhadap buah pepaya karena memberikan nilai tertinggi mempertahankan kadar air, vitamin C, kekerasan, warna daging nilai L (kecerahan), uji organoleptic rasa, kekerasan, aroma, dan keseluruhan. Penyimpanan selama 3 hari memberikan kualitas terbaik terhadap buah pepaya. Karena semakin lama disimpan maka susut bobot, warna kulit nilai L (kecerahan), nilai a (merah) dan nilai b (hijau), warna daging nilai L (kecerahan), nilai a (merah) dan nilai b (hijau) akan semakin meningkat. Sedangkan kadar air, vitamin C, kekerasan, padatan terlarut total (PTT) dan uji organoleptic aroma akan semakin menurun.

Kata kunci: Pepaya, tingkat kematangan, lama penyimpanan, kualitas buah

Abstract. Papaya plant (*Carica papaya* L.) is one of tropical fruit plants originating from Southern Mexico, then spread to all over the world including Indonesia. Papaya nutritional content consists of 85-90% water, 10-13% sugar and 0.6% protein, vitamins A, B1, B2 and C. Papaya is a relatively more easily damaged than other fruits because it has a thin skin very susceptible to impacts and injuries that allow the occurrence of microorganism activity. The quality of climacteric fruits depends on the timeliness of the harvest and the length of storage. If the fruit maturity level can be predicted precisely before the harvesting process will facilitate the perpetrators of agribusiness papaya in regulating marketing objectives. Proper and appropriate maturity level and storage time can maintain fresh condition of horticultural products and prolong the shelf life so that it can be maintained its availability throughout the year. Papaya used in the study were calina varieties that were harvested at 25%, 50% and 75% maturity level. The storage period used is a storage period of 3, 6, 9 days. This study aims to determine the level of maturity and storage duration of papaya quality, as well as the interaction of the level of maturity and storage duration of papaya quality. The results showed that papaya fruit Maturity Green fruit with 50% yellow tinge gave the best quality to papaya fruit because it gave the highest value of maintaining water content, vitamin C, hardness, meat color of L value (brightness), organoleptic taste test, hardness, aroma, and overall. Storage for 3 days provides the best quality against papaya fruit. Because the longer is stored then the weight shrinkage, the skin color of the value of L (brightness), the value of a (red) and the value of b (green), the color of the meat value of L (brightness), the value a (red) and the value b (green) will increase. While water content, vitamin C, hardness, total dissolved solids (PTT) and organoleptic test of aroma will decrease more.

Keywords: Papaya, maturity, level, storage time, fruit quality